

香港中樂團開啟京津巡演

【大公報訊】記者馬靜北京報道：香港中樂團受邀於6月13至18日赴北京及天津舉行三場「閻惠昌與香港中樂團2025」內地巡演。本次巡演匯聚香港與內地多位享譽國際的頂級藝術家，以不同主題和陣容在不同城市和場館為觀眾帶來三場國樂盛宴，展現香港與內地藝術家深度交流融合奏響的中樂之美。

6月13日在北京藝術中心的《笙與管風琴的對話》為巡演拉開序幕，樂團特別策劃以中西簫鳴樂器對話為主題，結合場地特色與歷史淵源，展現東西樂器的文化聯結。音樂會先由中央音樂學院教授、著名管風琴演奏家沈媛擔任獨奏，與中樂團演出《第二交響樂》。壓軸曲目《國風》則以《梅花三弄》為主題展開變奏。

6月15日，《周·秦·漢·唐》主題音樂會將在國家大劇院上演，這場音樂會以中國歷史上四個最具代表性的朝代為主題，回溯中華文化的發展脈絡。這場音樂會壓軸為著名作曲家趙麟以唐代背景創作的《度》，靈感來自玄奘西行的精神旅程。作品原為大提琴與笙而作，此次由香港中樂團委約改編為中樂版本，並特別邀請吳彤與李垂誼擔綱演出，為世界首演。

6月18日在天津音樂廳的《名家名曲會津門》音樂會是本次巡演最後一場，由香港中樂團與天津音樂學院合辦，展現兩地樂團與音樂學院的深度交流。開場曲目《十番鑼鼓：將軍令》氣勢磅礴，展現江南鑼鼓的節奏魅力；《狂野飛駿圖》描繪草原駿馬奔騰的豪情，旋律剛健奔放；《良宵》則由閻惠昌改編，旋律清新抒情，充滿節慶氣氛。

香港中樂團藝術總監兼終身指揮閻惠昌表示，此次再度登上北京國家大劇院舞台，樂團邀請多位享譽國際的藝術家合作，為觀眾帶來全新詮釋與藝術想像。巡演三場演出從文化源流、東西對話到歷史回望，構成完整的敘事結構，是一次通過音樂交流對中國音樂文化的思考。此次行程樂團除與天津音樂學院交流外，還將與中國音樂學院交流並簽署合作協議，促進兩地文化交流。

香港特區政府駐京辦文化總監連美嬌表示，香港中樂團這次京津巡演匯聚香港與內地多位享譽國際的名家演出，不但促進國樂的深度交流，更體現香港作為中西文化交流中心的獨特優勢。



▲「閻惠昌與香港中樂團2025」北京巡演海報。

《納土歸宋》《白蛇傳》下周香江獻演
國家京劇院好戲連台



京劇名家于魁智和李勝素率領中國國家京劇院一眾優秀演員6月來港，為康樂及文化事務署（康文署）策劃的「中華文化節2025」帶來三場精彩演出，包括新編歷史劇《納土歸宋》以及經典劇目《群英會、借東風、華容道》和《白蛇傳》。此節目亦為第13屆中國戲曲節開幕節目和「香港非遺月2025」節目之一。門票現於城市售票網（www.urbtix.hk）發售。

【大公報訊】中國國家京劇院成立於1955年，首任院長為京劇藝術大師梅蘭芳。院團匯集眾多京劇藝術界的傑出人才，70年來致力京劇的繼承及創編，以京劇弘揚中華優秀傳統文化，促進中外文化交流。上述演出把薪新力作與傳統經典共冶一爐，與戲迷一同見證中國國家京劇院建院70年在京劇傳承與發展的成果。

該節目設有藝人談（普通話及粵語主講），講題為「京劇的傳承與發展」，由于魁智和李勝素主講，戲曲研究者胡光明擔任主

持，於6月19日晚上7時30分在香港文化中心行政大樓舉行。6月21日設後台導賞活動，於下午3時30分在香港文化中心大劇院後台舉行。兩個活動皆免費入場，需預先網上登記留座（www.lcsd.gov.hk/CE/CulturalService/Programme/tc/chinese_opera/programs_1839.html#tab_13_0）。

該節目另設京劇示範演出，於6月22日下午3時30分在香港文化中心大堂舉行。中國國家京劇院演員張馨心和王雪松將演出《秋江》選段。免費入場。

◀國家京劇院一眾演員6月來港。

《納土歸宋》

演出時間：6月20日晚上7時30分

《納土歸宋》歷時兩年創排，再現五代十國末期，吳越王錢俶順應歷史、尊奉正朔的史實。演員陣容鼎盛，既有當今「京劇第一老生」于魁智和著名梅（蘭芳）派青衣李勝素這對梨園黃金搭檔擔綱主演，亦匯聚院團多位領軍人才和優秀青年演員，在新時代中以京劇藝術闡發中華民族的精神氣質和歷史根脈。

《群英會、借東風、華容道》

演出時間：6月21日晚上7時30分

《群英會、借東風、華容道》是京劇傳統經典群戲，取材自《三國演義》中的赤壁之戰，包括「蔣幹盜書」「草船借箭」「苦肉計」等經典情節。有謂「《群、借、華》中無小角」，戲中歷史人物眾多，唱唸做打兼備，情節機趣，場面盛大兼充滿戲劇性，由于魁智與多位京劇名家聯袂擔演。

《白蛇傳》

演出時間：6月22日晚上7時30分

是次演出版本着重人物、畫面和技巧的展示，如在《遊湖》一折呈現煙波畫船、萬語千言的奇妙意境；在《水鬥》中以旗代水，表現水漫金山的壯闊場景；《斷橋》中通過優美唱腔重點刻畫白素貞悲恨交織的複雜情緒。白素貞一角由李勝素及優秀青年演員朱虹分飾，藉以實踐傳承與發揚傳統京劇藝術的重任。

「尋味中華」系列

►6月推出蒜苗泡椒炒豬頸肉配孔乾飯。



▲7月推出八寶紅蟳飯。

①原料驗收與儲存：嚴格把關食材品質，確保食材新鮮和安全。

②初加工：對食材進行清洗、切片、去骨等初步處理。

③冷熱加工：將食材烹調至八成熟後急速冷藏。冷食必須保持在攝氏5度以下，熱食則要保持在62度以上，以防止細菌滋生。

④分裝、裝配：按照航班需求，將餐點分裝、打包，準備送至機艙。

⑤成品儲存：將分裝好的餐點冷藏保存，並在發餐前重新加熱。

⑥配送：將餐點配送至飛機機艙，由空中服務員進行發餐。

►8月推出閩南藥膳燉牛肉。



華夏珍饈雲端飄香

「尋味中華」八大菜系分期亮相

大小廚房

中華美食經五千年歲月的沉澱，早已成為一部活色生香的文化史詩。順應天時、調和五味，不同地域的美食都蘊藏着生活哲學。麻婆豆腐的椒麻浪漫、老火靚湯的溫潤滋養、龍井蝦仁茶香清逸，八大菜系風味各異，食材選擇、烹飪技法各不相同，在品嘗美食的一瞬間就能感受一方水土孕育出的獨特文化。就連航空公司都推出精選八大菜系經典菜品的公務艙機上餐膳，在萬米高空再現中華美食精髓。

大公報記者 顏 現（文、圖）



掃一掃有片睇

▼「尋味中華」系列自四月起上線，每月更新一道八大菜系的特色菜品。



◀9月推出紅曲醬鴨。



▲10月推出乾絲煮大蝦這道淮陽名菜。

由航空公司推出的「尋味中華」系列，自4月起上線，每月更新一道八大菜系的特色菜品，再配搭精選的葡萄酒和名茶，讓全球旅客品嘗地道中國味。今年率先推出川菜、閩菜、蘇菜和浙菜四大經典菜系的菜品，2026年將陸續推出魯菜、粵菜、徽菜、湘菜。

川菜濃郁醇厚 口感豐富

川菜以其濃郁、醇厚的風味而聞名，其特色在於大量使用大蒜、辣椒、花椒，以及醃製、鹽漬和風乾等保存技藝，造就層次豐富的口感。4月至6月，「尋味中華」系列聚焦川菜，推出酸菜魚柳、辣子雞和蒜苗泡椒炒豬頸肉，烏魯木齊航線則供應蒜苗泡椒炒雞柳，再搭配四川本地的經典茶品茉莉春毫茶，以及來自山西的怡園德熙珍藏馬瑟蘭紅酒，與川菜的醇厚風味完美契合。

酸菜魚是四川的一道名菜，因飛機餐的嚴格標準，不可選用帶刺或骨頭的食材，因此選擇了魚柳。酸菜魚柳這道菜是否能還原四川的特色取決於酸菜。為了還原當地人愛吃的酸菜味道，在研發過程中試吃了不少當地人會買的酸菜品牌，並邀請公司內來自四川當地的員工品嘗，集思廣益後才最終確定這道菜的所需原料。

辣子雞的開發亦是如此。細心觀察不難發現，這道菜是雞肉做好後再將花椒粉、辣椒粉撒上去進行調味的。由於在飛機上還要二次加熱，不僅要算好在工廠製作時的時間，對雞肉本身的大小亦有要求。若是每塊雞肉切得太小，在二次加熱時由於水分的流失，會使雞肉的味道變差。搭配這些經典菜式的便是四川特有的孔乾飯。製作時需將半熟米與臘肉、四季豆等食材燉煮，米飯乾香爽脆且軟糯適中，如今則成為四川飲食文化的代表性美食。

閩菜清鮮和醇 葷香不膩

閩菜則以清新鮮美著稱，食材上融合海鮮與山珍，以燉製、清蒸等烹飪技法，尤其注重湯品與海鮮料理的呈現，造就其山海相濟的獨特風味。在7月到8月，「尋味中華」將推出八寶紅蟳飯、閩南藥膳燉牛肉，搭配來自福建的鐵觀音和怡園德熙珍藏霞多麗乾白葡萄酒，將閩菜的鮮味不斷昇華。

說到閩菜，不得不提藥膳。「藥食同源」的理念之下，藥膳代表著閩人的養生智慧。閩菜藥膳因地取材，且多用燉、蒸、燜、煲等方式烹飪，極好體現了閩菜「清鮮和醇，葷香不膩」的風格以及湯路廣泛的特點。

蘇州有「魚米之鄉」的美稱，蘇菜以清新協調的風味平衡為特色，以燉、燉等技法保留食材本味，形成清鮮與醇厚並存的精緻味道。在9月到10月，紅曲醬鴨、乾絲煮大蝦菜品將搭配鳳凰單叢茶就西錦酒莊N28馬爾貝克乾紅葡萄酒，凸顯蘇菜的微妙甜味和層次感。

蘇菜可謂將「紅曲」運用到極致的地方，除了紅曲醬鴨，蘇州名菜櫻桃肉、蘇州定勝糕、玫瑰腐乳，甚至汪曾祺筆下在高郵街邊賣的熏鴨都會使用紅曲為食物增色和調味。在這道紅曲醬鴨中，這種由紅曲菌發酵的米令醬鴨的味道層次更加豐富，配上米飯食用更是美味。